

Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038562



- Dampftyp: Spritzen
- Anzahl der GN / en: 10
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1, EN 600x400
- GN -Gerätetiefe: 65
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 7“
- Feuchtigkeitskontrolle: Ja, indirektes Messen
- Delta t -Wärmevorbereitung: Ja
- Multi -Level -Kochen: Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert
- Türverfassung: abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

SAP -Code	00038562	Dampftyp	Spritzen
Netzbreite [MM]	907	Anzahl der GN / en	10
Nettentiefe [MM]	752	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1, EN 600x400
Nettohöhe [MM]	1023	GN -Gerätetiefe	65
Nettogewicht / kg]	110.00	Steuertyp	Touchscreen
Power Electric [KW]	17.400	Bildschirmgröße	7“
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1

Modell	SAP -Code	00038562
--------	-----------	----------

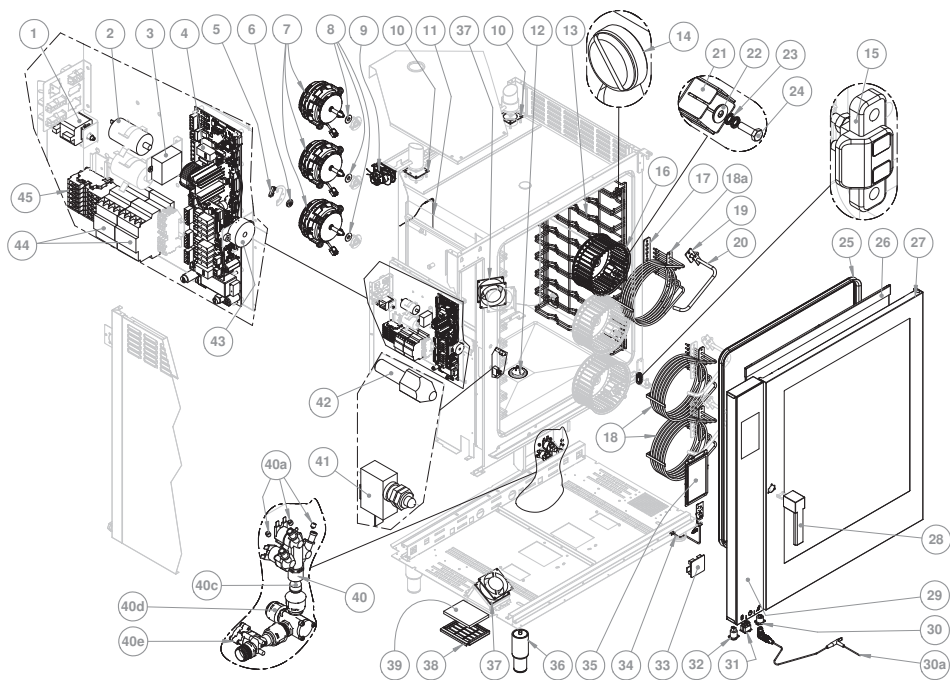
Exploded view



Explodierte Ansicht | Dessin technique | Rozkres
Vista en despiece ordenado

MPDN 1011 X EL

Exploded view 1/2



Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038562

1

Schnelles Kammerbelüftungssystem

schnelle Entfernung von Gerüchen
– Zeit- und Kostenersparnis

2

Doppelt verglaste Lüftungstür (Paneele können geöffnet werden)

einfache Reinigung und Waschen
– Förderung menschlicher Arbeit und Kraft –
zufriedenere Mitarbeiter

3

LED-Garraumbeleuchtung

Übersicht im Inneren des Kombidämpfers
– Zeit- und Kostenersparnis, da wir den Kombidämpfer
nicht öffnen, heiße Luft entweicht nicht

4

Siedekammer AISI 304 mit abgerundeten Ecken

einfache Reinigung und Waschen
– Förderung menschlicher Arbeit und Kraft –
zufriedenere Mitarbeiter

5

Höhenverstellbare Füße

Variabilität des Verkehrs
– Höhenverstellmöglichkeit

6

Einknopfsteuerung

Einfachheit
– Zeitersparnis; Förderung menschlicher Arbeit und
Kraft – zufriedenere Mitarbeiter

7

Wagen

kocht und verarbeitet bis zu 20 GN gleichzeitig
– niedrige Betriebskosten, das spart Zeit und Kosten

8

Voreingestellte Kochprogramme

Möglichkeit der Steuerung von jeweils 9 Garphasen
– Zeit- und Kostenersparnis

9

One-Touch-Kochmodus

Sofortiger Start des Garvorgangs mit „One-Touch-Programm“
– Zeit- und Kostenersparnis

10

Einfache Wartung

Möglichkeit, verschiedene Gerichte gleichzeitig
zuzubereiten
– Zeit- und Kostenersparnis

11

Super Steam

Möglichkeit zur Einstellung von 2 Feuchtigkeitsstufen
– leckere, ausgewogene Mahlzeiten

12

Hold-Funktion

Möglichkeit der Aufrechterhaltung der Temperatur der
Speisen, sofortiges Servieren
– Zeit- und Kostenersparnis

13

Regenerationsfunktion

Lebensmittelregeneration
– schmackhaftes und wertvolleres Essen, schönes
Aussehen des Gerichts,

14

Rack-Steuerung

Möglichkeit, alle Mahlzeiten gleichzeitig an einem Ort
zu servieren
– Zeit- und Kostenersparnis

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038562

1. SAP -Code:

00038562

2. Netzbreite [MM]:

907

3. Nettentiefe [MM]:

752

4. Nettohöhe [MM]:

1023

5. Nettogewicht / kg]:

110.00

6. Bruttobreite [MM]:

940

7. Grobtiefe [MM]:

900

8. Bruttohöhe [MM]:

1078

9. Bruttogewicht [kg]:

130.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Power Electric [KW]:

17.400

12. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

13. Material:

AISI 304

14. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

15. Verstellbare Füße:

Ja

16. Feuchtigkeitskontrolle:

Ja, indirektes Messen

17. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

18. Steuertyp:

Touchscreen

19. Weitere Informationen:

Möglichkeit der umgekehrten Türöffnung - Griff auf der rechten Seite (ist bei der Bestellung anzugeben)

20. Dampftyp:

Spritzen

21. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

22. Bildschirmgröße:

7"

23. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

24. Einheitliche Veredelung von Mahlzeiten EasyService:

Ja

25. Nachtkochen:

Ja

26. Multi-Level-Kochen:

Programm der Einschübe - Steuerung der Wärmebehandlung für jedes Gericht gesondert

Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038562

27. Langsames Kochen:

ab 50 °C

28. Fan Stopp:

Betriebsunterbrechung beim Öffnen der Tür, ungebremst

29. Beleuchtungstyp:

LED-Beleuchtung in den Türen, auf einer Seite

30. Hohlraummaterial und Form:

AISI 304, mit gerundeten Ecken für das einfache Reinigen

31. Reversibler Lüfter:

Ja

32. Sustaince Box:

Ja

33. Standardausrüstung für das Gerät:

1-Punkt-Sonde

34. Heizelementmaterial:

Incoloy

35. Sonde:

Ja

36. Dusche:

manuell (optional)

37. Abstand zwischen den Schichten [mm]:

74

38. Räucherfunktion:

Ja

39. Innenbeleuchtung:

Ja

40. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

41. Anzahl der Lüftergeschwindigkeiten:

3

42. Anzahl der Programme:

1000

43. USB-Anschluss:

Ja, für das Speichern der Rezepte und die Aktualisierung der Firmware

44. Türverfassung:

abgelüftetes Sicherheits-Doppelglas, zur einfachen Reinigung zerlegbar

45. Anzahl der voreingestellten Programme:

100

46. Anzahl der Rezeptschritte:

9

47. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

48. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

49. Geräteheiztyp:

Kombination von Dampf und Heißluft

50. Haccp:

Ja

51. Anzahl der GN / en:

10

52. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1, EN 600x400

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Elektrischer Kombidämpfer, verstärkte Ausführung, manuelle Sprühfunktion, farbiges Touchdisplay, linke Tür, 10× GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038562

53. GN -Gerätetiefe:

65

55. Durchmesser Nominal:

DN 50

54. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

5

56. Wasserversorgungsanschluss:

3/4"